

Wagner's Catering

wagners-feinkost.com

Angebot wird für 200 Personen berechnet

Equipment:

Nach persönlicher Absprache

(Möbel, Tischwäsche, Gläser, Besteck, Tischgedecke, Blumen, etc.)

Personal INKLUSIVEnicht zum Bezahlen!

Um einen reibungslosen Ablauf während Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten bieten wir Ihnen wahlweise Personal dazu an.

Pro Servicemitarbeiterstunde, Kochstunde und Überstunde werden EUR 25,00 verrechnet

Pro Serviceleiterstunde werden EUR 30,00 verrechnet

Stehische:

Falls Stehtische benötigt werden, stellen wir diese gerne zur Verfügung.

Pro Stehtisch inkl. Tischwäsche werden EUR 15,00 verrechnet.

Falls Heurigen Garnituren benötigt werden, stellen wir diese gerne zur Verfügung.

Pro Garnitur werden EUR 25,00 verrechnet.

Speisen:

Unsere Küchenchefs haben folgende Buffetvariante für Sie zusammengestellt.

Das Catering bieten wir in Form von einem Buffet an.

Rechnungslegung

Rechnungen sind zahlbar innerhalb von 14 Tagen ohne jeglichen Abzug.

Personenanzahl – Teilnehmer

Gerhard Wagner benötigt für diese Veranstaltung bis spätestens 5 Arbeitstage vor der Veranstaltung die Angabe der Anzahl der teilnehmenden Personen. Dies gilt als garantierte Mindestteilnehmeranzahl, für die die Firma Gerhard Wagner alle Vorbereitungen trifft und die dem Veranstalter jedenfalls verrechnet wird. Wird bis 3 Tage vor der Veranstaltung keine veränderte Teilnehmeranzahl bekannt gegeben, gilt die in der Bestellung angeführte Teilnehmeranzahl als beauftragt.

Storno

Bei einer Stornierung dieser Veranstaltung ab Angebotsannahme werden der Firma Gerhard Wagner nachweislich entstandene Kosten jeglicher Art dem Auftraggeber in Rechnung gestellt.

Wir würden uns sehr freuen, diese Veranstaltung zu organisieren und Sie und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

Gerhard Wagner



Wagner's Catering

wagners-feinkost.com

Buffet für 4. Pausen

Sandwiches

Beinschinken
Rohschinken
Putenschinken
Italienische Salami
Räucherkäse
Mozzarella
Eiaufstich
Räucherlachs

Süße Jour - Plunder

Jour-Nussschnecke
Jour-Topfengolatsche mit leichter Topfencreme
Jour-Früchteplunder mit Kirschen
Jour-Früchteplunder mit Äpfeln

Pikante - Jour Plunder

Spinatfüllung
Letschogemüse
Hühnercurry

Blechkuchen

Marillen - Mohnkuchen
Zwetschkenkuchen
Apfelstreuselkuchen
Topfenkuchen

Frische Obstkörbe nach Saison

Alkoholfrei

Vöslauer Mineralwasser prickeln und still	0,75l / 1.80€
Apfelsaft Höllinger naturtrüb	1,0l / 2.40€
Orangensaft	1,0l / 2.40€

Kaffee & Tee

Dallmayr Bohnenkaffee frisch gemahlen	Portion / 1.60€
Dallmayr Pyramidentee	Portion / 1.40€

Alle Getränke werden gekühlt und in Kommission geliefert, d.h. es werden nur verbrauchte bzw. angefangene Flaschen verrechnet.

Alle Preise inkl. MwSt.

Buffet Grill

Reichhaltiges Salatbuffet

Blattsalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Kartoffelsalat, Mais

Verschiedene Dressings

Fleisch

Hühnerbrust, Schweinskotelette, Beiried, Schweins - Lungenbraten,
Sparerips, Zander, Bratwürstel

Gemüse vom Grill

Paprika, Maiskolben, Melanzane, Zucchini, Kartoffeln, Tofu

Saucen

Cocktail, Knoblauch, Kräuter, Chili, Ketchup, Senf

Gebäck

Knoblauch & Kräuterbaguette

- Reichhaltiges Buffet für 4 Pausen garantiert
- Ein Mittags oder Abendbuffet nach Wahl
- Professionelles Personal während der gesamten Veranstaltung

12,500 € inkl. MwSt.

Fingerfood

Suppe

Steirische Kürbiscremesuppe (warm)

Fisch

Garnelenspießchen fein garniert (warm)

Lachs Rucola Wraps

Roastbeef Wraps

Vegetarisch

Schafskäse Spinatstrudel (warm)

Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Basilikumpesto

Fleischiges

Italienische Anti Pasta Platte mit Grillgemüse

Fleischnäpfe mit Erdäpfelpüree (warm)

Hühnerschnitzel paniert in Mandelkruste (warm)

Marinierter Spieß vom Lammrücken (warm)

Dessert

Petit Fours

Internationale Käsevariation

- Reichhaltiges Buffet für 4 Pausen garantiert
- Ein Mittags oder Abendbuffet nach Wahl
- Professionelles Personal während der gesamten Veranstaltung

14,900 € inkl. MwSt.